

Pierogi z mięsem



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na farsz

boczek surowy	400 g
pręga wołowa	700 g
karkówka wieprzowa	900 g
cebula	1 kg
Liść laurowy suszony Prymat	2-3 szt
ziele angielskie	5 szt
marchew	4-5 szt
pietruszka	1 szt
ząbki czosnku	4 szt
seler korzeniowy średniej wielkości	1/4 szt

sól

pieprz

Pieprz ziołowy mielony Prymat

Majeranek suszony Prymat

Rozmaryn suszony Prymat

olej do smażenia

Składniki na ciasto

mąka pszenna	500 g
woda ciepła	300 g
olej	1 łyżka

Dodatkowo

cebula	2-3 szt
masło	2 łyżki
mąka pszenna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie farszu:

Mięso płuczemy, kroimy w kostkę, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie i warzywa (marchewki, pietruszkę i selera nie obieramy przed gotowaniem, zrobimy to później) gotujemy wszystko do miękkości. Cebule kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na oleju, pod koniec smażenia dodajemy czosnek. Warzywa obieramy i razem z mięsem mielimy w maszynce. Zmielone mięso i warzywa łączymy z podsmażoną cebulą i doprawiamy do smaku solą, pieprzem, pieprzem ziołowym, majerankiem i rozmarynem. Z farszu robimy kulki wielkości dużego orzecha włoskiego (można też farsz nakładać łyżką bezpośrednio na ciasto).

W misce łączymy mąkę z olejem, stopniowo dodajemy ciepłą wodę i wyrabiamy ciasto aż będzie elastyczne. Odcinamy/rwiemy kawałki ciasta (pozostałe przykrywamy ściereczką aby nie obsychało) i rozwałkowujemy na stolnicy na bardzo cienki placek (można podsypać mąką). Na jednej połowie układamy kulki farszu, przykrywamy je drugą połową i za pomocą specjalnego lejka wycinamy pierogi. Można też za pomocą szklanki wykrawać kółka i na środek każdego kłaść farsz i zlepić pierogi.

Pozostałą cebulę kroimy w kostkę lub księżycy i podsmażamy na maśle.

Gotowe pierogi wrzucamy partiami do osolonego wrzątku i gotujemy ok. 3 minut od momenty wypłynięcia. Wyjmujemy łyżką cedzakową na talerz.

Podajemy z podsmażoną cebulką!